

## Cuvée Cabernet d'Anjou



### VIN ROSÉ

Cette cuvée en **AOC Cabernet d'Anjou** assemble **Cabernet Franc** et **Cabernet Sauvignon** sur terroir de **schistes du Haut-Layon**. Elle dévoile des arômes de **framboise** et **groseille**, soutenus par une légère structure et une vivacité équilibrant la sucrosité. Idéale avec **melon**, **charcuterie** ou cuisine sucré-salé, elle exprime un style **rosé demi-sec** fruité et gourmand.



**Sol** : Schisteux



**Cépages** : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon



### Vue

Robe rose saumon lumineuse, limpide et cristalline, aux reflets pivoine délicats. La teinte évoque la fraîcheur et annonce un style fruité et aérien typique du Cabernet d'Anjou.



### Nez

Dominé par la framboise et la groseille, le bouquet révèle des notes de fraise fraîche et une touche subtile de cassis, soutenues par une nuance florale légère.



### Bouche

Attaque ronde et suave, marquée par une sucrosité équilibrée. La vivacité ligérienne dynamise l'ensemble. Les cabernets apportent une légère structure et prolongent la finale fruitée.



75 CL

11,40 % VOL

Sulfites : 102  
mg/L



**Gamme de  
prix**  
Moins de 10 €



**Température  
de service**  
7-9°C



**Potentiel de  
garde**  
0 à 2 ans

## Accords mets et vin

Idéal avec melon, charcuterie fine ou cuisine sucré-salé. Sublime les plats exotiques et les desserts aux fruits rouges. Servir frais pour exalter l'équilibre entre fruit et fraîcheur.



**Apéritif**



**Entrées**



**Plats Asiatiques**



# À propos de la cuvée Cabernet d'Anjou

Issu du **Château de Passavant**, domaine historique du **Haut-Layon** conduit en **agriculture biologique** depuis 1998 et en **biodynamie Demeter** depuis 2011, ce **Cabernet d'Anjou** incarne la lecture rosée et tendre des grands **cabernets ligériens** sur terroir de **schistes**.

## Expression des cabernets sur schistes du Haut-Layon

### Une interprétation singulière du rosé tendre angevin

Ce **Cabernet d'Anjou AOC** s'inscrit dans une appellation reconnue depuis 1964 et dédiée aux **rosés demi-secs** du **Val de Loire**. Toutefois, il dépasse la simple conformité réglementaire. Il assume pleinement son identité de **rosé tendre**, alliant **sucrosité maîtrisée** et **vivacité structurante**.

L'assemblage de **Cabernet Franc** et de **Cabernet Sauvignon**, souvent présenté en proportion équivalente, apporte une densité rare pour un rosé de ce style. Le vin conserve une trame légère, mais gagne en relief grâce à la noblesse variétale des cabernets.

Ce positionnement revendique un rosé de plaisir, mais jamais simpliste. La matière reste aérienne. L'équilibre guide la dégustation.

### Terroir de schistes et identité ligérienne

La cuvée provient des coteaux de **Passavant-sur-Layon**, au sud de l'Anjou. Le vignoble repose sur une **altération de schistes verts et de métagrauwacke**, signature géologique précise du secteur.

Ce contexte pédologique favorise :

- Une bonne régulation hydrique
- Une maturité aromatique précise
- Une expression nette des fruits rouges

Le climat ligérien, tempéré par des influences atlantiques, permet une maturation progressive des cabernets. Cette lente évolution préserve l'acidité naturelle, essentielle à l'équilibre d'un **rosé demi-sec**.

L'appellation impose un minimum de **10 g/L de sucres résiduels**, ce qui distingue clairement le **Cabernet d'Anjou** des rosés secs. La cuvée s'inscrit dans ce cadre tout en maintenant une sensation de fraîcheur.

## Viticulture biologique et biodynamique appliquée aux cabernets

### Conduite du vignoble en bio et biodynamie Demeter

La culture des raisins repose sur des pratiques certifiées **AB** et **Demeter**. Cette orientation influence directement le profil du vin.

Le domaine privilégie :

- La limitation des intrants de synthèse
- La stimulation des équilibres naturels
- La préservation de la biodiversité

L'introduction d'un troupeau de **brebis charmoises** pour l'**éco-pâturage** et les projets d'**agroforesterie** renforcent la vitalité des sols. Cette approche favorise l'enracinement profond des cabernets dans les schistes.

Le rendement maîtrisé et la recherche d'une maturité phénolique équilibrée garantissent une expression aromatique franche, sans lourdeur.

## Vendanges et sélection des baies

La récolte est réalisée en **vendange mécanique**. L'objectif consiste à préserver la **fraîcheur aromatique** et l'**équilibre naturel** entre richesse et acidité.

Dans l'esprit de l'appellation, la récolte vise :

- Une **maturité aromatique optimale**
- Une **acidité naturelle suffisante**
- Un **équilibre sucre-acidité maîtrisé**

La précision de la date de vendange conditionne la finesse du profil **demi-sec**. La structure reste souple, jamais marquée par l'extraction.

## Vinification orientée vers l'équilibre fruité

### Pressurage et maîtrise des fermentations

La vinification repose sur une **macération de quelques heures**, suivie d'une **fermentation à température contrôlée**.

Cette méthode permet d'extraire une teinte délicate tout en préservant les **arômes primaires de fruits rouges**. La maîtrise des températures garantit la pureté du fruit et l'équilibre du profil **rosé demi-sec**.

Cette gestion technique permet d'obtenir :

- Une **attaque ronde**
- Une **sucrosité intégrée (20,5 g/L de sucres résiduels)**
- Une **vivacité persistante**

Le vin titre **11,40 % vol.** et conserve ainsi son registre fruité éclatant.

### Élevage court et mise en bouteille

L'élevage privilégie la conservation de la fraîcheur aromatique. Les rosés de ce style ne recherchent pas l'apport boisé. La cuvée exprime donc le fruit dans sa pureté.

La mise en bouteille intervient après stabilisation, généralement dans l'année suivant la récolte. Le conditionnement en **75 cl** sous **bouchon liège** souligne le positionnement qualitatif.

La production s'inscrit dans une logique d'accessibilité maîtrisée, avec un prix ex-domaine autour de 9-10 euros selon millésime.

## Dégustation : équilibre entre gourmandise et tension

### Profil sensoriel du Cabernet d'Anjou

La robe présente une teinte **rose saumon** lumineuse, parfois nuancée de **bois de rose**. La limpidité annonce la fraîcheur.

Le nez révèle une dominante de **framboise** et de **groseille**, complétée par des touches de **fraise** et de **cassis**. Certains millésimes laissent apparaître une nuance florale évoquant la **rose**.

En bouche, l'attaque se montre ronde et souple. La **sucrosité** apparaît dès l'entrée, rapidement équilibrée par une **vivacité ligérienne**. Les cabernets apportent une légère structure. La finale reste fruitée et nette.

L'ensemble compose un rosé demi-sec structuré mais facile, fidèle au style du **Cabernet d'Anjou AOC**.



## Accords gastronomiques et service

Ce rosé tendre accompagne de nombreux registres culinaires. Il excelle sur les associations sucré-salé.

Il s'accorde particulièrement avec :

- Un **melon** servi à l'apéritif
- Une **charcuterie artisanale**
- Des plats exotiques légèrement épicés

Il sublime aussi un **canard à l'orange**, des **nems**, ou une **tarte aux framboises**. Les desserts aux fruits rouges prolongent son expression aromatique.

Servez-le entre **7 et 9 °C** afin de préserver la **fraîcheur aromatique** et l'équilibre du **demi-sec**. Plus frais à l'apéritif, légèrement tempéré à table. La garde conseillée se situe entre **0 et 3 ans**, afin de préserver l'intensité du fruit.

## Notoriété et perception qualitative

### Évaluations et retours du marché

Le vin bénéficie d'une reconnaissance régulière sur les plateformes spécialisées. Les notes utilisateurs avoisinent **3,5/5**, tandis que certains agrégateurs mentionnent des scores proches de **89/100**.

Ces évaluations confirment son statut de **référence qualitative en Cabernet d'Anjou bio**. La dimension **biodynamique Demeter** renforce son attractivité auprès d'un public sensible à l'agriculture durable.

### Un rosé bio identitaire de l'Anjou sud

Cette cuvée incarne la synthèse entre **tradition angevine** et **viticulture engagée**. Elle exprime clairement les codes de l'appellation tout en valorisant un terroir de schistes et une conduite biodynamique cohérente.

Le **Cabernet d'Anjou - Rosé** du Château de Passavant se positionne ainsi comme un rosé demi-sec de caractère, pensé pour la convivialité, mais construit avec rigueur.